

使用說明書

蒸爐

DG 4050
DG 4060

安裝或首次使用本機前，
須先詳閱本說明書，
以防發生意外或損壞本機。
備註:規格配備以實際進口機器為主。



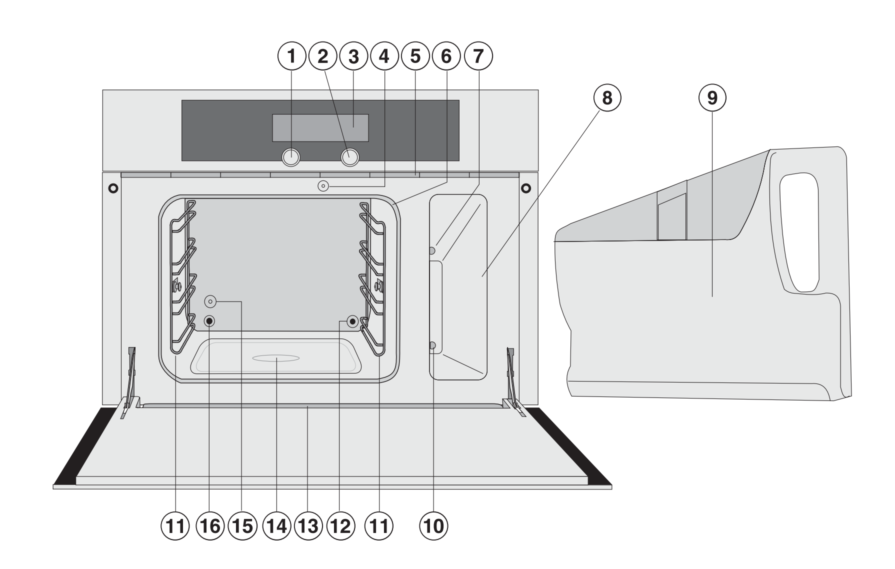
M.-Nr. 06 159 580

目錄

目錄

目 錄

正面圖



① 開 / 關鈕（可收回）

② 多功能選擇鈕連轉動及按動裝置（可收回）

③ 顯示屏

④ 機門自動排氣孔，可減少蒸氣

⑤ 通風口

⑥ 橡膠門封邊

⑦ 蒸氣管道

⑧ 蒸氣製造器獨立格

⑨ 蒸氣製造器（連插入物）

⑩ 接觸點

⑪ 4 層滑架

⑫ 蒸氣入口

⑬ 機內凝結凹槽

⑭ 發熱元件

⑮ 溫度感應器

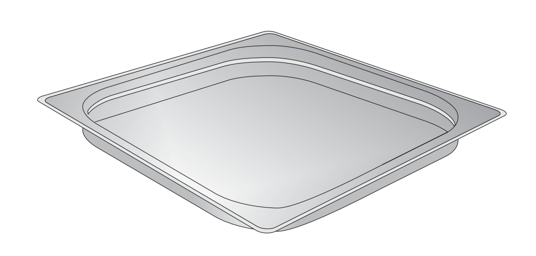
⑯ 蒸爐內壁排氣口

隨附配件

歡迎訂購額外配件。

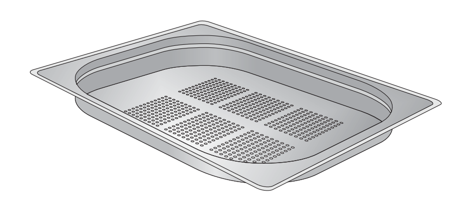
滴漏盤

用作盛載滴漏的汁液
Gastronorm 尺寸 GN 23



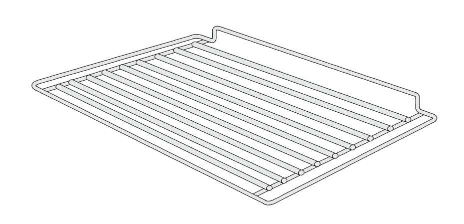
兩個烹調容器 DGGL 8，多孔式設計（總容量 / 可用容量 2.0/1.7 公升）

作蒸煮用途
Gastronorm 尺寸 GN 1/2

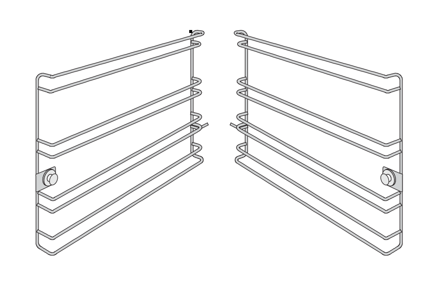


掛架

用作放置烹調器皿



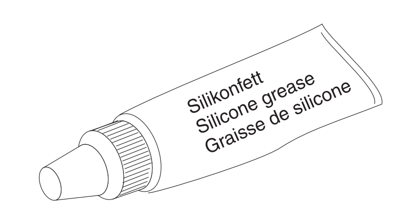
滑架



蒸煮烹飪手冊

硅潤滑劑

用作潤滑環形密封圈
見“清潔與護理”部份的有關說明



自選配件

不銹鋼烹調容器

容 器	總容量 / 可用容量（公升）	高度（厘米）	Gastronorm 尺寸
DGGL 1 多孔式	1.5 / 0.9	4	GN 1/3
DGG 2 密底式	2.5 / 2.0	6	GN 1/3
DGG 3 密底式	4.0 / 3.1	6	GN 1/2
DGGL 4 多孔式	4.0 / 3.1	6	GN 1/2
DGGL 5 多孔式	2.5 / 2.0	6	GN 1/3
DGGL 6 多孔式	4.0 / 2.8	10	GN 1/3
DGG 7 密底式	4.0 / 2.8	10	GN 1/3

蓋子 - DGD

Gastronorm 尺寸 GN 1/3 容器適用

除垢片

蒸氣製造器除垢用

Miele@home

Miele@home 系統讓用戶可隨時檢查有關本機的資料。

用戶需要一個 Miele@home 系統，及本機要設有通訊模組(XKM 2000)。

有關安裝及登入通訊模組的詳細資料，請參考本說明書以後有關 “Miele@home” 的部份。

Miele@home 系統隨附獨立使用說明書。

技術安全

連接本機至電源前，請確保電壓及頻率與數據牌的額定值吻合，以免損壞本機。如有疑問，請咨詢合資格電氣技師。

本機可經插頭及保險絲插座連接。如欲連接絕緣器開關，或本機未配備插頭，或插頭已移除，則須由合格電氣技師進行安裝與連接，並須遵從國家及當地的安全規例。如因錯誤安裝或接電引致任何後果，製造商概不負責。

本機按照國家及當地安全規例妥善連接接地系統後，方可保證本機的使用安全。用戶必須測試這基本安全要求，以策安全。如有任何疑問，應由合資格電氣技師進行家居供電系統測試。因接地系統不良引致的後果（如觸電），製造商概不負責。

本機切勿用延長電線連接電源。延長電線可能不符合本機的安全規定（例如有過熱危險）。

切勿打開本機外殼。篡改本機電子連接或元件會對用戶構成危險，及引起操作故障。

正確使用

- 首次使用本機前，請先閱讀本操作說明書，內有有關本機的安全使用、操作及護理的重要說明，避免發生意外或損壞本機。

- 嵌入式家電必須於正確安裝後方可使用。所有電器元件都需要妥善遮蔽。

- 本機只為家居使用而設計，不可作商業用途。

- 本機必須按說明書所述使用。如作其他用途會有危險，風險由用者自負。如因使用不當引致任何損壞，製造商概不負責。

- 切勿把蒸氣製造器浸在水中，或放入洗碗碟機清洗。將濕的蒸氣製造器放入本機，可導致觸電。

- 為保持衛生及避免積聚濕氣於本機內，請於每次使用後，倒清蒸氣製造器內的水。

- 每次使用後，應用軟布抹乾凝結凹槽。

- 使用本機後，請打開機門，讓機內的濕氣散去，直至乾透為止。

- 如將不使用本機一段時間(如出外渡假)，應先徹底清潔本機，隨後讓機門打開，以免產生異味。見“首次清潔及生熱”部份。

兒童安全

- 使用本機時機門會變熱。請把本機裝在兒童不能接觸的高度。

- 請用安全鎖(見“鎖定及系統鎖定”部份)防止兒童操作本機或更改設定。

- 本機只供已閱讀本操作說明書的成年人使用。請勿讓兒童接觸本機。他們不了解觸摸本機的潛在危險。任何時候都要看管兒童。

- 本機並非玩具。為免兒童受傷，請勿讓他們把玩本機或其控制裝置。年老體弱人士使用本機時，請予以監督。

- 本機會於操作時變熱。關機後一段時間本機仍然熱燙。為免燙傷，本機冷卻前，切勿讓兒童走近本機。

- 警告: 小心門鉸附近的位置。小心受傷。不要讓兒童接近。

- 不要讓幼童接近本機，及不要讓他們搖晃機門。

- 棄置本機前，請先關機及切斷電源; 剪掉插頭並將之棄置; 直接切除機背所有電線以防亂用。這些工作應由合適人士進行。詳情請見“棄置舊機”部份。

慎防損壞

切勿用本機加熱密封的瓶子或罐子，以免它們因內部壓力而爆裂，損壞本機，亦有可能會引致損傷或燙傷。

蒸煮後的食物，不要留在機內太久，以免水氣凝聚，侵蝕機身。

切勿在蒸爐內使用可能會生銹的金屬容器或器具。它們可以引起腐蝕。

只可使用含檸檬酸的除垢劑或除垢片為本機除垢（維修服務部有售）。請遵照製造商在包裝上的指示。切勿使用醋或含醋的清潔劑，因會侵蝕機身。

切勿使用蒸氣清潔器具清潔本機，因為蒸氣會接觸到電子元件及引致短路。壓力蒸氣會引致本機表面及其他元件永久損壞，製造商對此概不負責。

不要在機門上放置重物。機門只可承受最多 8 公斤重量。

本機設計令蒸氣製造器在使用後剩餘少許水份，如蒸氣製造器沒有剩餘水份，則代表有故障。請聯絡維修服務部。

注意事項及安全說明

慎防燙傷

使用時，本機（特別是機門內壁和通風排氣口附近）會很熱，蒸爐關掉後一段時間仍然燙手。

為免燙傷，請使用隔熱手套。但不要弄濕手套，否則熱力會很快傳過手套，造成燙傷。

放入或取出烹調容器或滴漏盤時，慎防濺出汁液。同時不要接觸到蒸氣及蒸爐頂端，以免燙傷。

取出及放入蒸氣製造器時，切勿傾斜。熱水可引致燙傷！

本機故障

■ 如本機損壞，請即關機及切斷電源。如蒸爐並未裝妥，請完全切斷電源。維修前切勿再次使用本機。如本機未安裝妥當，必須拔出電源線。如以插頭及牆上插座連接本機，請關掉插座及拔出插頭。
請聯絡維修服務部。進行維修前，請勿接回電源。

■ 維修須由合資格及已受訓技師按照國家及當地安全規例進行。由不合格技師進行維修會有危險。生產商對未獲授權的工作概不負責。切勿打開本機外殼。

■ 保用期內，必須由製造商認可的維修工程師進行維修，否則保用無效。

安全指引

■ 食物要煮透或徹底翻熱。影響烹調時間的因素很多，包括食物的大小、份量、溫度、菜譜、容器形狀和大小。有些食物存有微生物，要煮透才可將之殺死。因此，烹調或翻熱禽類等食物時，必須煮到熟透。如有任何不確定，請選擇較長的烹調或翻熱時間。

■ 如使用塑膠容器，要確定其可以耐熱達攝氏 100 度，否則會熔掉或裂開。

■ 如使用本機的國家有蟑螂或其他害蟲，須特別注意時常保持本機及環境清潔。如因蟑螂或其他害蟲引致本機受損，本機將不獲保用。

環保須知

棄置包裝材料

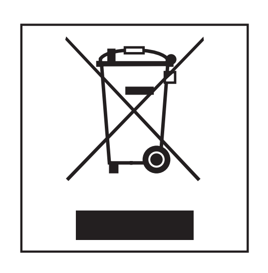
本機選用了不損環境的包裝材料，這些材料一般可以循環再用。

請確保已安全地棄置所有塑膠包裝，並放置在遠離兒童的地方，以防誤用而窒息！

請勿隨便拋棄以上物料，確保被回收再造。

棄置舊機

電及電子器具／ 機器中所含的某些物料，如處理及棄置方法不恰當，可能會危害人體及環境。但它們對本機的正常運作十分重要。因此，切勿把本機連同家居廢物一同拋棄。



棄置本機前，請先關機，切斷電源;剪掉插頭並將之棄置;切除機背所有電線以防被亂用。這些工作應由合適人士進行。

一般須知

產生蒸氣時，用戶會聽到好像水壺內的水沸騰的聲響。

啟動本機後，機內的抽氣扇亦會啟動；關掉本機後，抽氣扇仍會繼續運作一段時間。如要縮短此運行時間，請關掉本機並取出蒸氣製造器。

請將隨附之數據牌貼在“售後服務”部份的空位上。

請將說明書放在安全的地方，並將之轉交日後的使用者。

新蒸爐的控制鈕是推了入內的。釋出按鈕後，本機方可使用。

蒸爐首次接電後，本機會自動啟動，顯示屏會出現歡迎畫面。



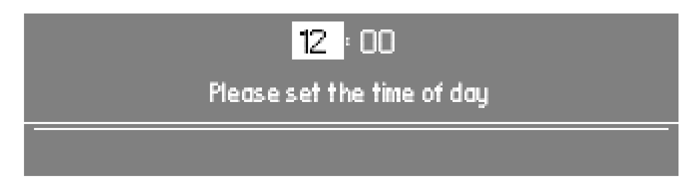
顯示屏會轉而顯示語言設定目錄。



■ 順時針方向轉動多功能選擇鈕，直至閣下所需的語言在顯示屏中用光突出。

■ 輕按多功能選擇鈕確定選擇。

設定語言後，本機會提示閣下設定時鐘。如沒有出現此提示畫面，請按“更改當日時間”部份所述進行設定。



首次啟動蒸爐時，時鐘會顯示 12:00 ，直至閣下設定正確時間。

時鐘的原廠設定為 24 小時。

■ 順時針方向轉動多功能選擇鈕，直至所需小時在顯示屏出現。輕按此按鈕確定選擇。

設定小時後，分鐘會被光突出。

■ 順時針方向轉動多功能選擇鈕，直至所需分鐘在顯示屏出現。輕按此按鈕確定選擇。

本機會繼而提示閣下選擇是否要顯示時間。如此提示畫面沒有出現，請按“更改設定 – 顯示屏”所述進行設定。



如選擇“Off(關上)”，顯示屏會在 60 秒內變黑。當日時間會繼續在背景運行，但不會被看到。輕按開 / 關鈕或多功能選擇鈕時，顯示屏會重新亮起 60 秒。
如選擇“On(啟動)”，顯示屏會一直亮起。

因此蒸爐預設了 Miele@home 系統，下列信息會短時間在顯示屏出現：



當日時間會重新在顯示屏出現，現在蒸爐已可使用。



設定水質硬度

出廠時，蒸爐的水質硬度設定為 IV（非常硬 4）。

如果你的水質硬度不同，請替本機重新設定。

用戶可使用隨附的測試條檢查水質硬度。本地水務局亦能提供有關的水質硬度。

水質硬度的設定分為 I 至 IV 級，相等於德國標準 1 至>21°dH（0.2-3.8 毫克 / 公升）。

硬度设定	显示	硬度级别
I	軟 1	1-7°dH (0.2-1.3 毫克 / 公升)
II	中等 2	8-14°dH (1.4-2.5 毫克 / 公升)
III	硬 3	15-21°dH (2.7-3.8 毫克 / 公升)
IV	非常硬 4	> 21° dH (> 3.8 毫克 / 公升)

■ 輕按開 / 關鈕開機。

■ 逆時針方向把多功能選擇鈕轉至“Settings（設定）”。



■ 輕按多功能選擇鈕確定選擇。



■ 順時針轉動多功能選擇鈕，直至“Water hardness（水質硬度）”在顯示屏中被光突出。

■ 輕按多功能選擇鈕確定選擇。



■ 順時針方向轉動多功能選擇鈕，直至到達所需水質硬度，例如:硬 3 在顯示屏被光突出。

■ 輕按多功能選擇鈕確定選擇。

■ 現在逆時針方向把多功能選擇鈕轉到“Back(返回)”，確定選擇及按開 / 關鈕關機(左邊)。

首次清潔及生熱

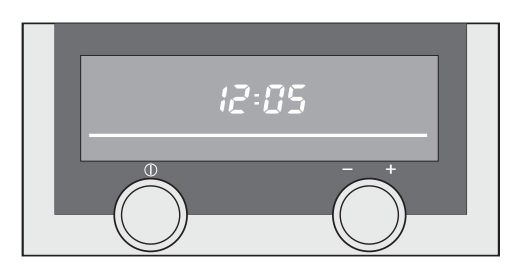
從機內取出蒸氣製造器，取出插入物(見“清潔與護理”)。用熱水人手徹底沖洗蒸氣製造器及插入物。不要使用清潔液或清潔劑。

切勿把蒸氣製造器或插入物放入洗碗碟機內清洗。不要把蒸氣製造器浸在水中。

現在執行 Cook Universal(通用烹調)(攝氏 100 度)程序 15 分鐘以沖洗水道。按“操作”部份所述執行程序。警告! 首次使用本機時會產生大量蒸氣。

控制裝置

出廠蒸爐的控制鈕推了入內。釋出按鈕方可使用本機。



左邊**開 / 關鈕**只可按下，不可旋轉。輕按此按鈕以開關本機。大力按下可釋出或推入按鈕。

右邊的**多功能選擇鈕**可按下或旋轉。轉動此按鈕選擇所需功能或更改設定。轉動旋鈕，可選的功能會在顯示屏中被光突出。
輕按選擇鈕確定選擇。大力按下可釋出或推入按鈕。

夜間照明

22:00 至 6:00 時之間，顯示屏照明會自動轉暗。
即使選擇顯示當日時間，同樣亦會變暗。

如在此期間啟動本機，顯示屏會再次亮起。

操作階段

■ 按下及釋出按鈕。

■ 輕按開 / 關鈕啟動本機。

主目錄會在顯示屏出現。



左欄會出現四個功能。可直接作出選擇。

此外，用戶亦可經 Settings(設定)目錄更改此列，以配合個人特別喜好(見“更改設定 - 主目錄”)。

經 All functions(所有功能)目錄，可召喚更多功能。包括以下功能:Cook Universal(通用烹調)、Cook Fish(魚類烹調)、Cook Vegetables(蔬菜烹調)、Cook Meat/Poultry(肉類 / 家禽烹調)、Reheat(翻熱)、Defrost(解凍)、Descale(除垢)。

目錄中的子目錄在右欄顯示。

■ 順時針轉動多功能選擇鈕，直至所需的目錄選項在顯示屏亮起。

■ 輕按多功能選擇鈕確定選擇。

這樣便能打開目錄選項。

選擇功能後，例如 Cook Vegetables(蔬菜烹調)，顯示屏會出現以下畫面:



選擇目錄後，例如“Settings（設定）”，可打開或更改的子目錄會出現。



顯示屏上方及下方的三角形符號，代表用戶可以轉動多功能選擇鈕，選擇進一步選項。

■ 順時針轉動多功能選擇鈕，直至所需選項在顯示屏被光突出，例如 Language（語言）。

■ 輕按多功能選擇鈕確定選項。



現在會進入下一個子目錄，現在可選取及確定所需選項。

勾號會出現在現行選擇的設定旁邊。例如：deutsch(D)。

要返回前目錄，請選擇“Back（返回）”及按多功能選擇旋鈕確定選擇。

請注意：
i 符號旁邊的資料會在數秒後熄滅。用戶可按多功能選擇鈕將之關掉。

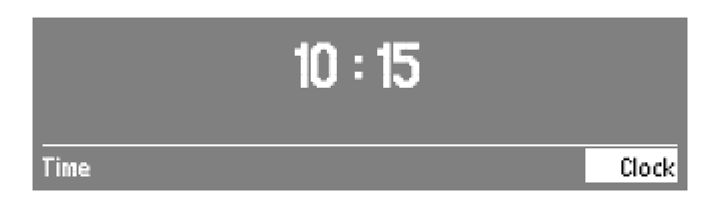
以後數頁有關於功能、目錄及如何設定選項等詳細資料。

更改當日時間

以下例子中，當日時間由 10:15 改為 12:17 。

蒸爐沒有啟動。

■ 轉動多功能選擇鈕直至“Clock(時鐘)”在顯示屏亮起。



■ 輕按多功能選擇鈕確定選擇。



數字 *10* 會被光突出。

■ 轉動多功能選擇鈕，直至 *12* 在顯示屏顯示，然後輕按選擇鈕。

設定小時後，再設定分鐘。



■ 轉動多功能選擇鈕，直至 *17* 在顯示屏顯示，然後輕按選擇鈕。

確定分鐘。

停電後，當日時間會再次出現。蒸爐儲存此資料約 200 小時。此後 "12:00" 會在顯示屏閃動，好像首次啟動本機時一樣。在此情況下，用戶須要重設時間。

分鐘提示

分鐘提示可為任何廚房活動計時，例如水煮蛋。

烹調全餐時，可利用分鐘提示何時把另一道菜放入蒸爐內。

時間可設定為 10 秒(0:10min)至 12 小時(12:00h)之間。

如分鐘提示時間為 10 秒至 2 分鐘之間，設定以 10 秒為單位。如分鐘提示時間為 2 分鐘至 10 分鐘之間，設定以 30 秒為單位。時間以分鐘顯示，例如 1 分鐘 30 秒 =1:30min 。

如分鐘提示時間為 11 分鐘至 12 小時之間，設定以 1 分鐘為單位。

時間以小時顯示，例如 90 分鐘 =1:30h 。

■ 順時針轉動多功能選擇鈕，直至 "Time(時間)" 在顯示屏被光突出。



■ 按多功能選擇鈕確定選擇。

0:00 分鐘會在顯示屏顯示。



■ 轉動多功能選擇鈕直至所需分鐘提示時間出現，確定選擇。

接著會看到分鐘提示在顯示屏倒數。

設定時間結束時會聽到蜂鳴。可按多功能選擇鈕將之關掉。

取消分鐘提示

打開分鐘提示選項，設定時間為 *0:00* 。

建議溫度

下列建議溫度為原廠設定:

功能	建議溫度 °C / °F	可預設溫度範圍 in °C / °F
通用烹調	100 / 210	40 - 100 / 105 - 210
魚類烹調	85* / 185*	75 - 100 / 165 - 210
蔬菜烹調	100 / 210	90 - 100 / 195 - 210
肉類 / 家禽烹調	100 / 210	90 - 100 / 195 - 210
翻熱	100 / 210	80 - 100 / 175 - 210
解凍	60 / 140	50 - 60 / 120 - 140

* 在密底容器內烹調帶汁液的魚時，請把建議溫度增至攝氏 100 度或華氏 210 度。

用戶可在可選溫度範圍內，更改建議溫度一次，或作永久更改。

如欲永久更改設定以配合個人需要，請參考說明書“更改設定 – 溫度”部份。

每次使用前

■ 如使用多孔式烹調容器，請把滴漏盤推入滑道最低層，以收集滴漏的汁液。

■ 注水入蒸氣製造器。

用戶毋須取出插入物。

> 只可使用**自來水**。切勿使用蒸餾水或礦泉水。

水位必須介乎兩個標記之間（最小0.75公升及最多1.2公升）。蒸氣製造器內外都有標記位。水位不可超過最高標記。用水量會視乎烹調的食物而有所不同。用水壺內的熱水，可縮短生熱時間。

■ 請用雙手提著蒸氣製造器，將其推入蒸爐內直至接緊。小心不要讓水溢出。

選擇蒸爐功能

- 按下及釋出按鈕。
- 輕按開 / 關鈕開機。

主目錄出現



- 順時針轉動多功能選擇鈕，直至所需功能在顯示屏被光突出，例如 Cook Vegetables（蔬菜烹調）。



- 按多功能選擇鈕確認選擇。

選擇溫度

確認所選功能後，建議溫度會在顯示屏被光突出。



- 按多功能選擇鈕確認選用建議溫度。

如不想使用建議溫度，可轉動多功能選擇鈕設定其他溫度。按多功能選擇鈕確認新溫度。

設定烹調持續時間

確認(建議)溫度後，顯示屏會轉為顯示設定烹調持續時間的畫面。



■ 用多功能選擇鈕設定持續時間，例如 10 分鐘(0:10h)。

持續時間以一小時(h)為單位。如沒有在數秒內設定持續時間，顯示屏會轉為顯示先前的設定。

時段可設定為 1 分鐘(0:01h)和 6 小時(6:00h)之間。

■ 按多功能選擇鈕確認所設定的持續時間。

本說明書稍後的一覽表及烹飪書，會建議不同食物的烹調持續時間。謹記烹調持續時間視乎食物的分量而定，不是食物的大小。例如，大馬鈴薯比小馬鈴薯的烹調時間為長。

如按所列持續時間烹調，為了取得理想烹調效果，烹調份量不能多於 8-10 人。烹調持續時間亦視乎所用烹調容器而定(見“適用容器”)。

開始程序

本機的原廠設定為，確定烹調持續時間後**自動**開始程序。

如欲**人手**開始程序，用戶要更改開始的標準設定為“Manual(人手)”(見“更改設定 - 開始”)。

開始後，用戶會聽到風扇響聲及生熱階段會開始。

顯示屏會顯示烹調格內的溫度上升。



到達設定的溫度後，“Heating-up phase(生熱階段)”會從顯示屏消失。烹調階段現在開始，持續時間會開始倒數。



烹調經冷藏或急凍的食物時，烹調格的溫度會先下降，然後逐漸回升。

總烹調時間(即一個功能開始至結束的時間)是生熱時間及設定烹調持續時間的總和。生熱時間視乎食物的數量及本身溫度而定，不會加進烹調持續時間中。

儲存設定

程序進行時，用戶可儲存烹調程序的設定，以便在使用者程序目錄中選取有關程序。

■ 選擇“Save(儲存)”及確認選擇。

跟從“使用者程序 – 儲存”指示。

暫停程序

用戶可隨時打開機門暫停程序。

本機會停止生熱，剩餘的烹調時間會儲存下來。

> 打開機門時蒸氣會散出。請站後一段距離，直至蒸氣散盡。
>
> 打開機門時，慎防濺出積聚於凝結凹槽的熱水。
>
> 取出或放入滴漏盛盤或烹調容器時，慎防濺出汁液。同時不要接觸到蒸氣及蒸爐頂端，以免燙傷。

關上機門便可繼續執行程序。

蒸爐會再次生熱。當達到設定的溫度時，顯示屏會轉為顯示剩餘烹調時間。

操作中更改設定

更改功能

■ 轉動多功能選擇鈕直至用光突出現在使用的功能，再輕按選擇鈕。

顯示會更改。

■ 選擇所需功能，如前所述執行程序。

更改溫度

■ 轉動多功能選擇鈕直至用光突出已經設定的溫度，再輕按選擇鈕。

■ 選擇所需溫度，例如攝氏 80 度及確認選擇。

更改時段

■ 轉動多功能選擇鈕直至用光突出顯示屏底部的“Duration(持續時間)”，再確認選擇。

■ 轉動多功能選擇鈕直至用光突出顯示屏底部計起第二行的“Duration(持續時間”，再確定選擇。

■ 選擇所需持續時間，確認選擇。

烹調持續時間結束時

烹調持續時間的最後一分鐘以分鐘而非小時顯示。顯示屏會由小時(0:02h)改為分鐘(1:00min)。

設定烹調持續時間差不多結束前，蒸氣會減少，機門會微微打開。



持續時間結束時會聽到蜂鳴聲。其後，機門很快會關上。

打開機門取出食物前，先待“Programme finished(程序結束)”在顯示屏出現。



本機的出廠設定為，如烹調持續時間結束後沒有關機，本機會維持在攝氏 70 度，最長 15 分鐘為食物保暖。請注意細緻食物(特別是魚)保暖時會繼續烹調。



如不想使用此功能，便要更改原廠設定（見“更改設定－保暖”）。

> 把烹調容器或滴漏盤放入或取出機外時，小心不要濺出內裡的東西。避免觸及熱蒸氣，不要接觸熱的蒸爐內壁。小心灼傷及燙傷。

使用後

- 關機。
- 取出滴漏盤及將之倒空。
- 取出蒸氣製造器及將之倒空。
- 每次使用後，按“清潔與護理”所述清潔及抹乾本機。
- 打開機門，直至烹調格完全乾透。

注意關機後風扇會繼續運行。如欲縮短延續運行時間，請於關機時取出蒸氣製造器。

> 使用後，會有些水留在蒸氣製造器內，此為本機的設計。如沒有剩餘的水，便為故障。請聯絡維修服務部。

自動程序

本機有多種不同的自動程序供選擇：Cook Vegetables（蔬菜烹調）、 Cook Fish（魚類烹調）、 Cook Shellfish（甲殼類烹調）、Cook Mussels（蚌類烹調）、 Cook Meat/Poultry（肉類 / 家禽烹調）、 Cook Pulses（豆類烹調）、 Cook Side dishes（配菜烹調）、Cook Grain（穀類烹調）、 Cook Fruit（水果烹調）、 Cook Eggs（雞蛋烹調）、 Reheat（翻熱）、 Defrost（解凍）、 Bottling（食物入瓶）。烹調溫度及持續時間已預設，用戶只須選擇類別及確認選擇。

Cook Vegetables（蔬菜烹調）及 Cook Fruit（水果烹調）自動程序設定中級烹調為標準。用戶可轉動多功能選擇鈕選擇 “al dente（硬）” 至 “Soft（軟）” 。

例如：

要預備配菜－ 水煮粉質馬鈴薯，再切成小塊。



■ 選擇及確認以下各項：
“Automatic（自動）. . . ”
“Cook Side dishes（配菜烹調）. . . ”
“Potatoes（馬鈴薯）. . . ”
“Boiled potatoes（水煮馬鈴薯）. . . ”
“Floury（粉狀）. . . ”
“Chopped up（切細）. . . ”
“Dice（切粒）. . . ”

蒸爐自動啟動。



使用者程序

用戶可為常用的程序設定個別名稱，儲存在使用者程序目錄中。可儲存多至 30 個不同使用者程序。



這些程序亦可輸入主目錄。

編輯

■ 選擇及確定“使用者程序”。

如仍未設定任何使用者程序，顯示屏只會顯示“Compile（編輯）”字樣。



■ 選擇及確認“Compile（編輯）”。

■ 選擇及確認功能（例如：Cook Fish（魚類烹調））、建議溫度及持續時間。



■ 檢查設定及用 OK 確認。

儲存



■ 選擇及確認“Save(儲存)”。



■ 選擇及確認個別字母或數字。Z 後面的符號代表空位。

輸入字母後，閣下的名字會開始在“Save as(另存)”旁邊出現。如有錯誤，請用“Delete(刪除)”刪除最後一個輸入的字母或數字。



■ 檢查設定及用 OK 確認。

現在可從閣下所選名字的使用者程序目錄中，選取所需烹調程序。

用戶亦可顯示 / 更改及刪除使用者目錄中的使用者程序。

如用戶選擇“Start(開始)”而非“Save(儲存)”，烹調程序會開始。閣下可以經“Save(儲存)”所述給予程序一個名稱。



延遲啟動

用戶可延遲啟動烹調程序。蒸爐會自動開關。輸入程序後，只可於 90 秒內設定延遲啟動。

■ 如常選擇功能、溫度及持續時間。



■ 選擇及確認“Duration（持續時間）”。



下列選項會出現在顯示屏：
Start time（開始時間）、Duration（持續時間）、Finish time（結束時間）

使用：

Duration（持續時間）– 如常設定烹調持續時間。

Start time（開始時間）– 指定開始烹調時間。

Finish time（結束時間）– 指定結束烹調時間。

用戶可輸入 Start time（開始時間）**或** Finish time（結束時間）以延遲啟動。注意 Start time（開始時間）及 Finish time（結束時間）之間的時間，便是烹調持續時間加蒸爐會自行計算的生熱時間。

如烹調程序結束後烹調格仍然熱燙，則不能使用此功能。

鎖定(LOCK(鎖定) 🔒)

鎖定預防蒸爐不慎被啟動(例如被兒童啟動)。

本機出廠時鎖定功能關上(原廠設定)。啟動此功能前，先要更改原廠設定(只需更改一次)。

更改原廠設定

■ 打開“設定－安全”目錄。



■ 確認“LOCK(鎖定) 🔒”。

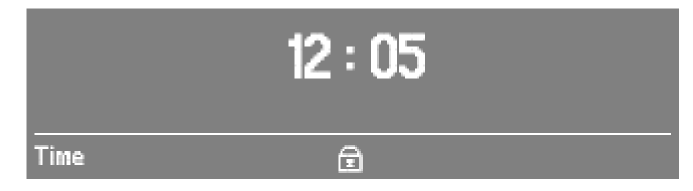
■ 確認“permitted(許可)”。

現在已更改設定，關機時 🔓 會在顯示屏顯示。

啟動鎖定

■ 選擇及確認 🔓 符號。

■ 現在確認“On(啟動)”。



🔒 符號會在顯示屏出現。現在不能啟動本機。啟動鎖定後，仍然可以使用分鐘提示。即使停電後，鎖定仍然啟動。

取消鎖定

■ 選擇及確認 🔒 符號。

■ 選擇及確認“Off(關上)”。

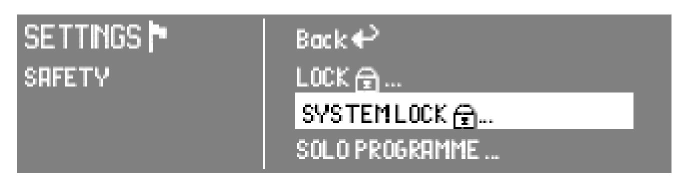
系統鎖定(SYSTEM LOCK (系統鎖定)🔒)

系統鎖定防止本機操作時，設定被更改。

本機出廠時系統鎖定關上(原廠設定)。使用此功能前，先要更改原廠設定(只需更改一次)。

更改原廠設定

■ 打開“設定－安全”目錄。



■ 選擇及確認“System Lock(系統鎖定)🔒”。

■ 確認“permitted(許可)”。

現在已更改設定，關機時🔓會在顯示屏顯示。

啟動系統鎖定

■ 如常選擇功能、溫度及持續時間。

■ 選擇及確認🔓符號。

■ 現在確認“On(啟動)”。



🔒符號會在顯示屏出現。現在不能更改設定。啟動鎖定後，仍然可以使用分鐘提示。

安全特點

取消系統鎖定

- 選擇及確認 🔓 符號。
- 選擇及確認“Off(關上)”。

> 鎖定的烹調程序結束時或取消鎖定程序後，系統鎖定仍然啟動。開始另一程序前，先要取消系統鎖定。

單獨程序

如啟動了單獨程序，預選的程序會自動開始。

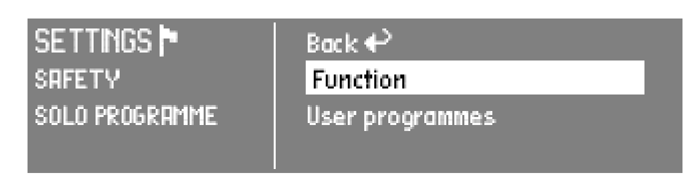
啟動此功能前，先要把“安全-鎖定”的原廠設定改為“permitted(許可)”，及要設定烹調程序。

設定單獨程序

- 打開“設定-安全”目錄。
- 如仍未更改設定，請更改“LOCK(鎖定)🔓”設定為“permitted(許可)”(見“LOCK(鎖定)”)。



- 選擇及確認“Solo Programme(單獨程序)”。



■ 選擇及確認“Function(功能)”。

■ 選定功能、溫度及持續時間，用 OK 確認選擇。

用戶亦可選擇任何使用者程序為單獨程序。

現在已更改設定，關機時，🔓會在顯示屏顯示。

啟動單獨程序

■ 選擇及確認🔓符號。

■ 選擇及確認“Solo（單獨)”。



🔒/SOLO（單獨)會在顯示屏顯示。啟動本機後，程序會開始。設定不能更改。本機只能關上。

取消單獨程序

■ 選擇及確認🔒/SOLO（單獨)。

■ 選擇及確認“Off(關上)”。

更改設定

蒸爐某些標準設定(原廠設定)有選擇提供，需要時用戶可作出更改。
用戶可一個接一個，更改多個設定。

請按以下步驟執行:

■ 啟動蒸爐。

■ 選擇及確定 Settings(設定)目錄。



■ 選擇及確定所想更改的設定。

現在所選設定旁邊會有 ✓ 號。

如沒有在約 5 秒內於子目錄中作出選擇，顯示屏會返回 Settings(設定)目錄。

Language(語言)

用戶可設定顯示屏顯示閣下所選語言。

請經由 Language(語言) 子目錄作此設定。



■ 選擇及確認所需語言。

所選語言會在顯示屏顯示。

如不慎選取了錯誤語言，請跟隨旗號 返回 Language(語言)子目錄。

時鐘

時鐘可以設定為 12 小時或 24 小時。請選擇及作出確認。

主目錄

顯示屏左邊所列的四個烹調功能，可改為顯示閣下常用的功能，或使用者指定程序。



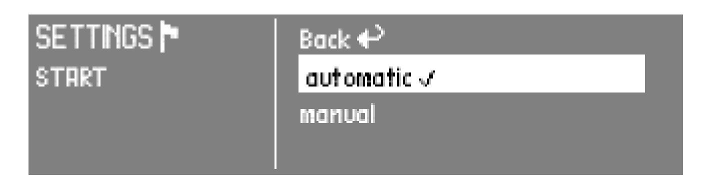
■ 選擇及確認想更改的功能。



■ 選擇一個新的烹調功能或閣下所設的程序，然後確認選擇。

開始

視乎設定而定，進行最後輸入後，烹調程序會在約 20 內自動開始。



■ 選擇及確認想更改的設定。

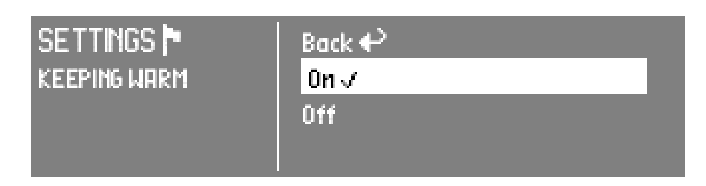
如設定為人手啟動，“Start(啟動)”選項會在程序開始前被光突出。要開始程序，請按多功能選擇鈕。確認“Start(啟動)”後，“Stop(停止)”會在顯示屏顯示。選擇並確認“Stop(停止)”便可暫停程序。

更改設定

保暖

如烹調程序結束後沒有關機，本機會維持在攝氏 70 度最長 15 分鐘，此為原廠設定。請注意細緻食物(特別是魚類)會於保暖時繼續烹調。

如不想使用此功能，選擇及確認“Off(關上)”選項。



溫度

如閣下經常更改建議溫度，建議用戶可以永久更改建議溫度。



■ 選擇及確認所需功能，繼而更改溫度及作出確認。

水質硬度



■ 選擇及確認所需設定。

顯示屏

視乎設定而定，顯示屏可長時間亮起或只亮起一會。

如選取了“On for60 seconds(啟動 60 秒)”選項，顯示屏會於 60 秒後變黑。當日時間會繼續在背景中運行，但不會看到。

如選取了“On(啟動)”，顯示屏會一直亮起。

對比及亮度均可調校。



■ 選擇及確認所需選擇。

蜂鳴器

音量、旋律及音調長度均可更改。



■ 選擇及確認所需選擇。

安全

■ 見“安全特點”一節。

單位

溫度可以華氏及攝氏顯示，重量以公斤或磅顯示。



■ 選擇及確認所需選擇。

示範模式



示範模式是供經銷商示範本機操作之用，毋須啟動發熱元件。切勿在家中啟動此設定！

一會後，信息會熄滅，現在可以啟動或關上示範模式。

原廠設定



■ 選擇及確認所需選擇。

“ALL SETTINGS（所有設定）”：所有已更改的設定都會變為原廠設定。使用者程序會被刪除。

“USER PROGRAMMES（使用者程序）”：使用者程序會被刪除。

“MAIN MENU（主目錄）”：主目錄會返回原廠設定。

“TEMPERATURES（溫度）”：任何已更改的建議溫度都會返回原廠設定。

合適容器

本機隨附不銹鋼烹調容器。用戶亦可購買 Miele 自選配件，備有不同尺寸大小（多孔式及密底式）以供選擇。

為食物選擇合適的烹調容器時，請注意：

- 盡可能使用多孔式烹調容器，例如烹調蔬菜。蒸氣可從四面八方接觸到食物，更均勻地烹調食物。
- 烹調較大的食物時（如馬鈴薯），因食物與食物之間的空間較大，蒸氣可全面地接觸到食物。因此，大小份量的烹調時間會相同。請使用大而深的烹調容器。可能的話，請盡量把食物鬆散地擺放，讓更多蒸氣滲入食物之中。
- 更密集的食物如焗盅、焗製品、豌豆或蘆筍嫩芽等，由於空間很小甚或沒有空間，蒸氣不能全面發揮作用，烹調時間會較長。容器愈滿，烹調時間愈長。用 2 至 3 個較扁身的容器，比用高身容器為佳。食物只可放到 3 至 5 厘米高。表列的烹調時間是以此為標準。食物放得越深，烹調時間會加長。

後文章節及烹飪手冊載有更多蒸爐使用貼士。

耐熱玻璃、陶器、瓷器、塑膠、不銹鋼及搪瓷器皿均可使用。注意：

- 如使用塑膠烹調容器，請確保容器可抵受攝氏 100 度高溫及蒸氣。
- 如使用厚身的容器，烹調時間會較表列時間為長。
- 請將烹調容器放在隨附的掛架上。
- 容器的邊緣頂部，與烹調格頂部最少要有 3 厘米距離，讓足夠的蒸氣進入容器內。

實用貼士

蒸煮一覽表

食物	功能	溫度（攝氏）	時段（分鐘）	
			剛熟	全熟
蔬菜				
蘆筍，綠色	蔬菜烹調	100	3-5	6-8
甘筍(整條)	"	100	3-5	6-9
豆(法式)	"	100	3	4-5
豆(長匐莖，切條)	"	100	2-3	4-5
甜菜根(整條)	"	100	-	20-30
西蘭花	"	100	4	5-7
芽甘藍	"	100	4-6	8-10
卷心菜(切碎)	"	100	4-6	8-10
胡蘿蔔 (莖)	"	100	1-2	3-4
花椰菜 (小花)	"	100	2-3	5-7
密生西葫蘆(切塊)	"	100	2	3
茴香(四等分)	"	100	6-8	10-14
韭蔥(切絲)	"	100	-	2-3
蘑菇(全個)	"	100	-	3-4
歐洲蘿蔔(切半)	"	100	2-4	6-8
豌豆	"	100	2	4
甜椒(切條)	"	100	2-3	4-5
馬鈴薯(切半)	"	100	5-6	14-20
馬鈴薯，新鮮 (一小個)	"	100	-	14-18
菠菜(新鮮)	"	100	-	3-4
糖莢豌豆	"	100	2-3	4-5
蕃薯	"	100	1	4-6
粟米芯(整條)	"	100	2	6-8
粟米 (整條)	"	100	8-10	20-24

自動程序目錄所列時間會和上述不同。

食物	功能	溫度(攝氏)	時間(分鐘)
肉類			
紅燴牛肉	肉類/家禽烹調	100	40-50
雞胸	"	100	8-10
雞 ，整隻	"	100	50-60
豬蹄	"	100	90-95
羊雜燴	"	100	12-16
火雞薄片	"	100	4-6
火雞捲	"	100	12-15
牛仔肉薄片	"	100	3-4
魚類			
鱈魚扒	通用烹調	100	5-6
三文魚柳	"	100	6-8
鱒魚柳	"	100	3-6
吞拿魚扒	"	100	6-8
青口	魚類烹調	90*	10-12
歐鰈魚柳	"	85	5-7
扁鯊	"	85	8-10
鱒魚(250克)	"	90*	10-12
其他			
替蔬菜去皮	蔬菜烹調	90*	1-2
替嬰兒奶瓶消毒	通用烹調	100	15
溶化巧克力(使用蓋子)	蔬菜烹調	90*	4-10

* 此溫度與建議溫度不同。

自動程序目錄所列時間會和上述不同。

實用貼士

食物	功能	溫度(攝氏)	時間(分鐘)
乾豆及豌豆			
紅腰豆(預先浸泡)	通用烹調	100	60-65
鷹嘴豆	"	100	50-60
小米	"	100	9-10
珍珠大麥	"	100	60-80
蕎麥	"	100	20-24
紅豆(未浸泡)	"	100	10-15
黃豆(已浸泡)	"	100	40
飯			
白印度香米	通用烹調	100	8-10
紅印度香米	"	100	15-20
長麥米	"	100	10-12
糙米	"	100	12-16
菰米	"	100	50-60
泰國香米	"	100	10-12
意大利調味飯	"	100	16-20
混合印度香米及糙米	"	100	20
雞蛋			
微熟	通用烹調	100	3-4
中熟	"	100	5-6
熟透	"	100	8-10
水果			
烹調蘋果(切塊)	通用烹調	100	1-2
蘋果(醬汁)	"	100	4-6
蜜桃(切半)	"	100	4-6

自動程序目錄所列時間會和上述不同。

蒸煮貼士

- 一般來說，蒸氣烹調的時間與使用平底鍋相同。
- 蒸氣可防止食物水份抽乾，令食物更濕潤多汁，因此蒸氣烹調適用於多種食物，如餃子、布丁、魚和肉類、蔬菜等。
- 用戶可使用機內任何一層滑道，並可同時烹調多層食物，但烹調時間不變。
- 即使過了火侯，食物都不會烘焦或變脆，芝士亦溶化得恰到好處。此為健康的烹調方法，較慣常的烹調方法更能保留食物的鮮味。
- 急凍食物如蔬菜等，如凍結成一團，須先破開才蒸煮，烹調時間與新鮮蔬菜大致相同。
- 烹調時間相同的急凍及新鮮蔬菜，可一起烹調。
- 蒸煮方法較慣常的烹調方法更能保留食物的原汁原味，故此可於煮熟後才進行調味。
- 只可於密底式容器內注入液體至下方邊緣。
- 乾的食物如麵食及飯等，須與汁液一同烹調。烹調麵食時，汁液應蓋過麵食。而烹調飯及豆類等食物時，食物與汁液的比例應為 1:1 。
- 烹調麵食時，請遵從生產商印於包裝上的烹調時間指示。
- 食物的汁液不會揮發，可能被食物吸收（如米或麵食），或是變成醬汁（如焗盅）。醬汁可加稠或在烹調後加到食物上。
- 用戶只須在汁液中加入麵粉及牛油，便可用蒸爐煮稠醬汁。（每 0.5 公升汁液加入 40 克麵粉及 40 克牛油）。

實用貼士

- 如要蒸魚，請在多孔式烹調容器上塗一點油；如烹調雞蛋，請在密底式烹調容器上加塗一點油。
- 為防上層食物汁液滴落下層食物，影響味道，密底式烹調容器應放在多孔式烹調容器上。請使用掛架。
- 酵母麵團可放入蒸爐內發脹。
  請選擇通用烹調及把建議溫度調低至攝氏 40 度。請覆蓋麵團。
- 自動程序的重量輸入代表每件食物的重量。因此烹調一件 250 克的三文魚及十件 250 克的三文魚的設定和時間是相同的。

翻熱

翻熱功能	
須翻熱的食物	**時間(分鐘)**
蔬菜	
花椰菜、紅花菜豆 球莖甘藍、胡蘿蔔	2 2
伴碟	
餃子、馬鈴薯(切半) 麵食、飯	3-4 2-3
肉類與家禽	
肉塊(1.5厘米厚) 燉肉 炸雞塊 醬汁肉丸 包餡肉捲	3-5 3-5 3-5 3-5 3-5
魚類	
魚塊 魚肉捲(切半)	2-3 2-3
主菜	
燉雞配飯 烤豬肉配薯仔蔬菜 蕃茄醬意大利粉	3-5 3-4 2-3
濃湯/砂鍋菜	
砂鍋菜 湯	4-5 2-3

在自動程序目錄中有更多建議。

本蒸爐翻熱食物的效果十分理想。

步驟如下：

- 將食物放在平碟上，用較高身的碟或耐熱鋁箔覆蓋。
- 選擇 REHEAT(翻熱)功能並確認選擇。
- 選擇持續時間(見附表)並確認選擇。

貼士：

如醬汁分開端上，請用蓋子蓋著，分開進行翻熱。

解凍

解凍功能				
須解凍的食物	**重量（克）**	**溫度（攝氏）**	**解凍時間（分鐘）**	**擱置時間（分鐘）**
肉類				
燉肉 絞肉 肉片、肉排、香腸	500 250 800	60 50* 60	30-40 15-20 25-35	10-15 10-15 15-20
家禽				
雞隻 雞腿 雞件	1000 150 500	60 60 60	40 20-25 25-30	15-20 10-15 10-15
魚類，海鮮				
魚柳 大蝦	400 300	60 60	15 4-6	10-15 5
蔬菜				
大塊凍結 小塊凍結	300 350	60 60	20-25 15	10-15 8-10
水果				
蘋果醬/燉蘋果 莓類	250 300	60 60	20-25 8-10	10-15 10-12
奶類製品				
芝士 忌廉	100 250	60 60	15 20-25	10-15 10-15
焗製品				
奶油鬆餅 發酵焗製品	- -	60 60	10-12 10-12	10-15 10-15
通用烹調功能				
麵包	250	100	10-15	10-15
麵包卷	-	100	6-7	1-2

* 此溫度與建議溫度不同。

急凍食物亦可用蒸爐解凍，比放置在室溫解凍快捷得多。

步驟如下：

- 請把食物放在合適容器中或掛架上。
- 選擇 DEFROST「 解凍 」功能並確定選擇。
- 如有需要可更改建議溫度（見附表）並確認選擇。
- 請選擇解凍時間（見附表）並啟動程序。

解凍貼士

- 所有肉類及家禽須於烹調前完全解凍。解凍肉類及家禽時，請將滴漏盤放在掛架下面，以收集解凍時產生的汁液。這樣食物便不會浸在水中。

  解凍家禽時，要特別注意食物衛生。不要使用解凍家禽時產生的汁液，請將之倒去，並清洗滴漏盤、洗濯盤及雙手。小心感染沙門氏菌！

- 如替不會滴汁的食物解凍，可在除去包裝紙後，將之放在掛架上或碟中。
- 魚類於烹調前不用完全解凍。只須解凍至魚身表面可吸收香草及調味料。
- 請於解凍中途翻轉、攪拌或分開食物。
- 解凍完畢後，讓食物在室溫中擺放一段時間（見附表），確保食物已完全解凍。
- 食物解凍後，不要再重新急凍。
- 預先煮好的急凍食物，請按生產商指示進行解凍。
- 讓烘培食物在密封的急凍袋內解凍。

入瓶腌製

如要入瓶腌製食物，請選擇 COOK UNIVERSAL「 通用烹調 」。

通用烹調功能		
食品	溫度 (攝氏)	時間 (分鐘)**
水果		
蘋果	90*	50
蘋果醬	90*	65
紅/黑莓	80*	50
鵝莓	80*	55
有核水果	85*	55
蔬菜		
豆類	100	120
小黃瓜	90*	55

* 此溫度與建議溫度不同。

** 所列時間根據 1.0 公升瓶身而定。如使用 0.5 公升瓶身，請減少約 15 分鐘。如使用 0.25 公升瓶身，則須減少約 20 分鐘。

步驟如下：

- 把掛架放在最低層。
- 最多可放 6 個相同大小的腌製瓶在掛架上，確保瓶身之間有空間，讓蒸氣包圍瓶身。
- 選擇 COOK UNIVERSAL (通用烹調) 功能並確認選擇。
- 如有需要，可更改建議溫度(見附表) 並確認選擇。
- 關機 30 分鐘後才取出腌製瓶，可充分利用剩餘熱力。
- 用布蓋著瓶身，讓其冷卻約 24 小時。

準備全餐

用蒸爐同一時間烹調全餐，既經濟又方便。

步驟如下：

■ 將烹調容器放在不同層數、或並排擺放，或一個疊一個擺放於掛架上。

烹調時間通常因應不同食物而定。即用戶需要於不同時間打開蒸爐，加入個別菜式。 Miele 測試廚房建議按下列程序進行烹調(功能：COOK UNIVERSAL(通用烹調)/100°C)，例如：

飯	20 分鐘
魚塊	6 分鐘
西蘭花	4 分鐘

■ 烹調時間最長的食物先放入蒸爐(例如飯)，設定烹調時間為 20 分鐘。

■ 到達設定溫度後，為第一道及第二道菜之間的時間差距設定分鐘提示，即多少時間後要放入第二道菜(14 分鐘)。確認分鐘提示時間。

■ 14 分鐘後，把第二道菜(即魚塊)放進蒸爐內。

■ 到達設定溫度後，設定多少時間後要放入第三道菜 (西蘭花， 2 分鐘)。確認分鐘提示時間。

■ 2 分鐘後，把第三道菜(西蘭花)放進蒸爐 。

烹調完畢後，可同時取出所有食物。

蒸煮去皮

蒸爐可用作去除蔬菜及生果的皮，以便進行急凍。

步驟如下：

- 把準備好的蔬菜 / 水果（例如已清潔、切塊等），放入多孔式烹調容器內。
- 選擇 COOK VERGETABLES（蔬菜烹調）功能並確認選擇。確定建議溫度攝氏 100 度。
- 設定時間為 1 分鐘並確認選擇。
- 去皮後，把蔬菜 / 水果放入冷水中快速降溫，再徹底晾乾水。

現在可急凍蔬菜／水果。

製作乳酪

步驟如下：

- 把 100 克乳酪（帶活性乳酸菌）及 1 公升全脂奶混合。乳酪和牛奶的脂肪含量要相同。如用未經巴士消毒法處理的牛奶，便要先把牛奶加熱至攝氏 90 度（不要沸騰），再待其冷卻。否則乳酪不能凝固。
- 把牛奶混合物倒入 6 至 7 個玻璃器皿中，用耐熱保鮮紙封好。
  可能需要使用特別的乳酪瓶子。
- 把器皿放在掛架上。
- 選擇通用烹調，把建議溫度調低至攝氏 40 度。
- 設定持續時間為 5 小時。
- 讓乳酪冷卻，然後放入冰箱。

徹底冷卻後，乳酪方會完全凝固。

消毒嬰兒奶瓶

蒸爐可用來為嬰兒奶瓶或其他容器消毒。先查看製造商的說明，了解所有元件如奶咀等，是否可抵受攝氏 100 度高溫。

步驟如下：

- 將滴漏盤放入最低層滑道，把掛架放在上面。
- 拆開、清潔和徹底清洗奶瓶，把各部份散放在架上，不要互相碰到，讓蒸氣從四面八方接近。
- 選擇 COOK UNIVERSAL（通用烹調）功能並確定選擇，確定建議溫度為攝氏 100 度。
- 設定時間為 15 分鐘並確認選擇。
- 讓奶瓶自然風乾後盡快使用。請待各部份乾透後才組裝，以免細菌滋生。

清潔與護理

一般注意事項

每次使用後，請清潔整個蒸爐，並讓其徹底乾透。待本機冷卻後才進行清潔。

關上機門前，確保本機已完全乾透。

切勿使用蒸氣清潔器清潔本機。加壓蒸氣會對表面和元件造成永久損害，對此本公司概不負責。

切勿使用含有鹼／蘇打、酸或氯的清潔劑，亦不要用焗爐清潔噴霧、洗碗碟機清潔劑或磨蝕性清潔劑、硬刷、百潔布及鋼絲刷等。沾有磨蝕性清潔劑的海綿亦不要使用，以免劃損表面。

切勿使用商業用清潔劑。只可使用為家居用途設計的清潔液。

切勿使用含脂族化合物的清潔劑或清潔液，它們會讓封邊脹起。

蒸爐面板及外殼

本機正面及控制裝置應使用由熱水及少許清潔液開成的溶液，及一塊濕布清潔。清潔後，用濕布小心抹走所有表面剩餘的清潔劑，再用軟布抹乾。

玻璃面蒸爐，可使用玻璃專用清潔劑。

建議清潔不銹鋼表面時，使用非腐蝕性專用清潔及護理劑。請遵從生產商於標籤上的指示，平均地順著鋼紋抹拭。

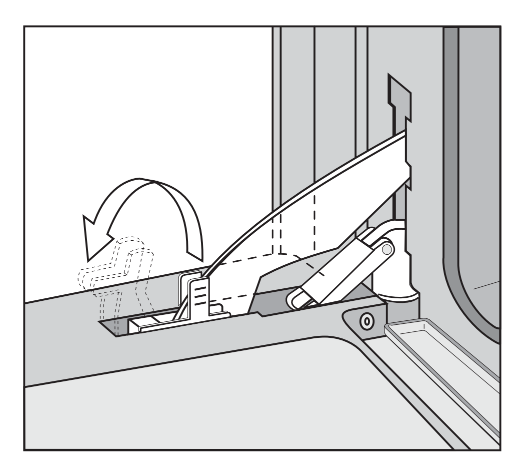
至於鋁質面板（見數據牌）及／或金屬塗漆控制裝置，它們容易劃損及被鹼性及酸性物質腐蝕。必須按上述指示進行清理。切勿在這些表面上使用不銹鋼或除垢用的清潔劑。請盡快抹走任何污物。如污物留在機上一段長時間，可損壞本機表面。

拆出機門

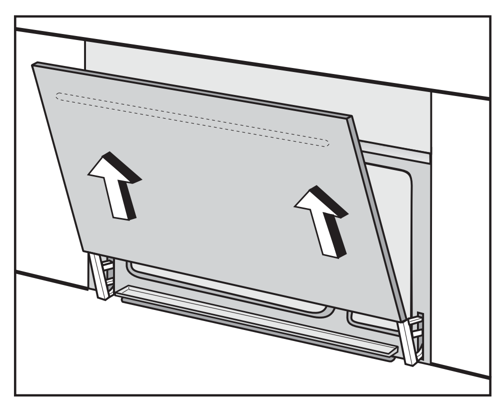
取出機門後，蒸爐內壁會更易清理。

請執行以下步驟：

- 把機門完全打開。
- 翻起門鉸前面的解鎖手柄。
- 慢慢關上機門，直至升起的手柄接觸到蒸爐內壁的門框。



- 雙手平均地抓著機門，提起及取出機門。



要裝回機門，請倒轉以上步驟。

- 把機門放在鉸位上。
- 把機門完全打開。
- 向下推回手柄。
- 關上機門。

蒸爐內部

每次使用後，都要抹乾蒸爐內壁、內壁頂部、門封邊、滴漏凹槽、機門內壁及蒸氣製造器獨立格。使用海綿或吸濕力強的軟布抹去內壁的凝結物。

用清潔液及暖水開成的溫和溶液清除油漬，然後用清水抹拭一次。

蒸爐內壁底部的發熱器，會日久因滴落的汁液引致變色。用搪瓷表面專用的清潔劑，便可輕易清理這些變色部份。請遵從生產商的指示。清潔後，用濕布抹去殘餘的清潔劑。

門封邊會日久出現一些孔及裂縫。如此情況發生，用戶應更換新的封邊。門封邊可向 Miele 零件部購買。

滴漏盤、掛架及烹調容器

每次使用滴漏盤、掛架及烹調容器後，都要清潔及抹乾。

以上附件可放入洗碗碟機清洗。

機門自動排氣孔

請確保機門自動排氣孔不會被食物殘渣堵塞。請使用暖水及清潔液開成的溶液及海綿，立即清理任何食物殘渣。再用清水抹拭。

滑道

滑道很容易取出，這樣蒸爐內壁會更易清潔。

步驟如下：

- 拉起定位按鈕，以釋出滑道。把滑道先向蒸爐中間 ① 拉，再向外 ② 拉出。

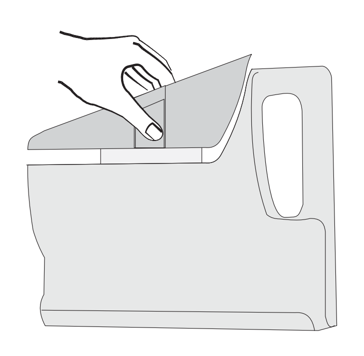
用水開稀少許清潔液清潔滑道，或將之放入洗碗碟機清洗。

倒轉上述程序，裝回滑道。先把滑道向內推，再向蒸爐兩邊推。

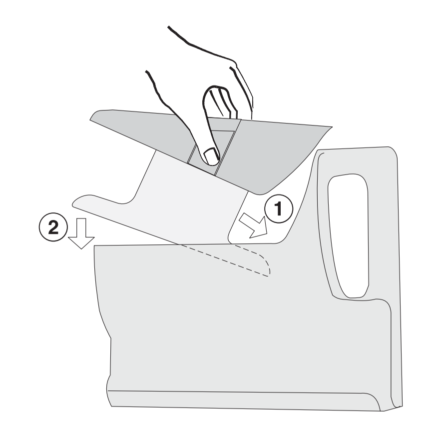
蒸氣製造器

每次使用後，請取出蒸氣製造器，將水倒清及抹乾。請同時取出插入物。

■ 向內按下內邊的鎖扣，然後將插入物取出。



■ 清潔後，抹乾插入件，然後放回水容器內。裝回插入件時（見圖示），以 ① 的角度向下方 ② 推入。

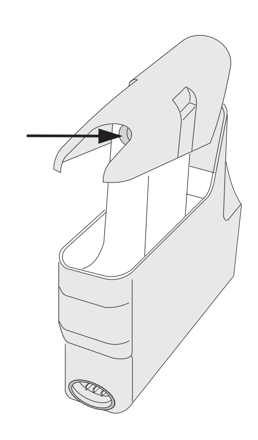


不要把蒸氣製造器浸在水中，或用洗碗碟機清潔。

基於衛生理由，及避免機內積聚濕氣，每次使用本機後，都要倒清蒸氣製造器。

切勿使用百潔布及鋼絲刷等清潔。

環形密封圈



如取出和放入蒸氣製造器有困難，就要加入潤滑劑。將少許隨附的硅潤滑劑(見“隨附配件” 部份) 塗在密封圈內壁。塗抹時不要拆開密封圈。

使用硅潤滑劑時，請留意下列安全措施：

- 請抹去或洗去手上沾有的硅潤滑劑。
- 如硅潤滑劑走進眼睛，請用清水沖洗。
- 如吞下硅潤滑劑，請尋求醫生協助。

> 只可使用隨附的硅潤滑劑。切勿使用人造牛油、食用油或任何其他家用潤滑劑或油，以免密封圈變質。

如環形密封圈因日久而出現裂痕或穿洞，或有大量水積聚在放置蒸氣製造器的獨立格底部，請換上新的密封圈。

環形密封圈可向 Miele 零件部購買。

除垢

只可使用含檸檬酸的家用除垢劑或除垢片(零件部有售)。請按包裝上的說明進行除垢。切勿使用醋或含醋的除垢劑，以免侵蝕本機。

如蒸爐是鋁質(見數據牌)，請確保除垢劑沒有直接接觸鋁質表面，否則會造成印痕。如有除垢劑沾在鋁質表面，請立即抹掉。

一定操作時數後，本機會提醒閣下蒸氣製造器需要進行除垢。

i Please descale the steam oven
Number of uses until appliance locks out: 10

使用十次後，本機便會鎖定。

如要在本機鎖定前進行除垢，請選擇"Descale(除垢)"功能。

i Please fill with descaling agent

- 在蒸氣製造器內注入 1 公升除垢溶液。按包裝上指示，用冷水及適量檸檬酸家用除垢劑或除垢片開成溶液。

把蒸氣製造器完全推入位內，按下多功能選擇鈕。



■ 確認 “Start(啟動)” 。

首數分鐘內才可以取消除垢程序(亮起前)。其後不能取消程序。

除垢程序進行時，切勿關掉本機。如在程序完成前關機，整個程序便要由頭開始。

12 分鐘後，本機會引導閣下注入新鮮水。

Please rinse the water container out and refill with 1 litre of fresh water

■ 取出及倒空蒸氣製造器。取出插入物。

■ 徹底沖洗蒸氣製造器及插入物。

■ 放回插入物，注入 1 公升水。把蒸氣製造器推入機內直至接緊 。

■ 確認 “Start(啟動)” 。

除垢後：

■ 打開機門。

■ 取出及倒空蒸氣製造器。

■ 關機及讓其徹底乾透。

保養及維修工作必須交由合資格的人員進行，以確保安全。由不合資格人員修理會有危險；因擅自修理而引起的意外，製造商概不負責。

假如...應怎辦?

...未能啟動本機。

檢查主電源保險絲是否燒了。

如不是的話，請如下切斷電源約 1 分鐘：

- 關上牆上插座及拔出插頭，或
- 關上絕緣器，或
- 拔出電源保險絲。

重新連接電源並開機。如仍未能啟動，請聯絡 Miele 維修服務部。

...關掉蒸爐後，仍聽到抽氣扇聲音。

本機裝有抽氣扇抽出蒸氣。關上蒸爐後，抽氣扇仍會運作一段時間。

...放入和取出蒸氣製造器有困難。

根據“密封圈”部份所述，用隨附的硅潤滑劑，潤滑蒸氣製造器環形密封圈。

...生熱階段為時太長。

檢查蒸氣製造器底部。

如有一層很厚的鈣沉積物，請檢查所設定的水質硬度。請為府上的供水設定正確的水質硬度(見“設定水質硬度”部份)及按“除垢”部份所述進行除垢。

如水質硬度設定正確，或問題持續，請聯絡維修服務部。

. . . 本機操作時冒出大量蒸氣或蒸氣不尋常地從零件之間冒出。

請檢查：

- 機門是否已關妥。
- 機門封邊是否已裝妥。如有需要，請將封邊平均地按入機門。
- 如機門封邊受損(例如有可見裂縫)，應換上新的封邊。

如未能解決問題，請聯絡 Miele 維修服務部。

. . . F 及一個數字在顯示屏出現。

此組合代表故障。

- F 20 本機沒有生熱。
  檢查蒸氣製造器是否已推入機內及接緊。關機然後再開機。如故障出現數次，關機及聯絡維修服務部。
- 其他故障信息:
  聯絡維修服務部。

閣下如有任何未能自行修理的故障，請聯絡

- 您的 Miele 經銷商，或
- Miele 維修服務部（見背面地址）

聯絡維修服務部時，請報上本機的型號和序號，兩者均已印在數據牌上。

請注意，為改善服務，閣下之電話對話可能被錄音。

請於下列空位貼上隨附的額外數據牌。請確定本機型號與本操作說明書封面所印相同。

安裝安全指示

- 連接本機至電源前，請確保電壓及頻率與數據牌的額定值吻合，以免損壞本機。如有疑問，請咨詢合資格技師。

- 插座及其開關製必須於裝嵌後仍易於接觸。

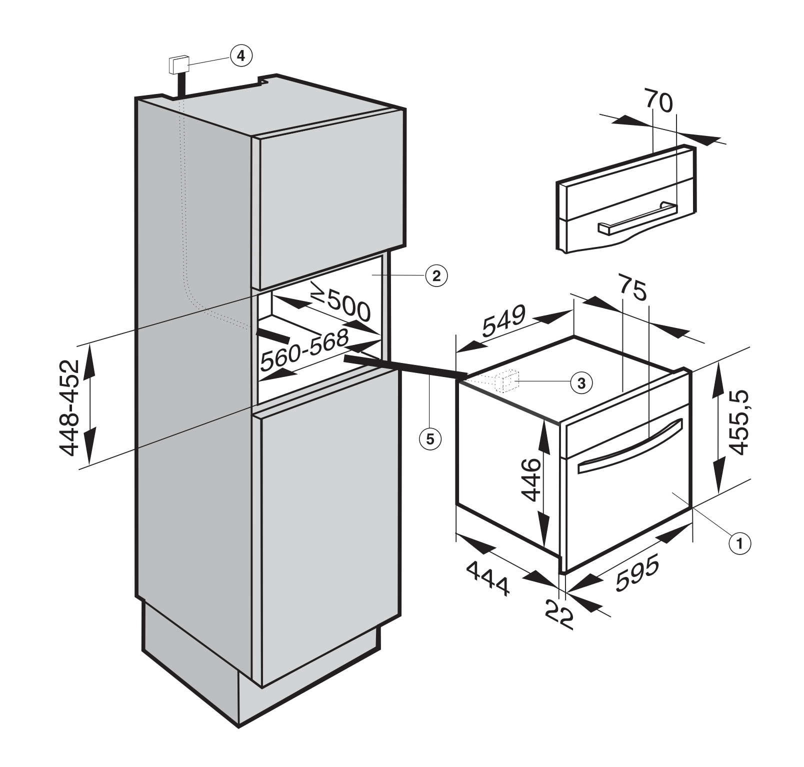
- 本機非為航海或流動設備而設計（如旅行車、機艙等）。但經合格工程師作出安裝風險評估後，可能可作該等用途。

- 安裝本機後，即使食物放在最上層滑道的容器中，用戶必須仍可看到。否則從蒸爐內取出容器時，用戶可能會被熱水或熱的食物燙傷。

本說明書所有尺寸以毫米表示。

蒸爐及嵌入尺寸

安裝於高櫃



① 蒸爐

② 嵌入位

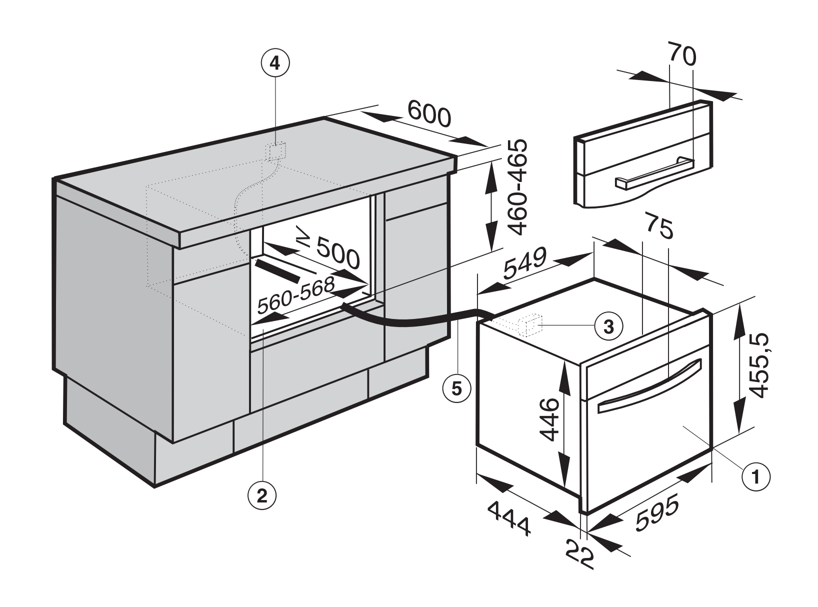
③ 連接本機與主電源線的入口

④ 電插座的建議位置
注意: 不要裝在本機後面!

⑤ 主電源線

安裝

安裝於地櫃



①蒸爐

②嵌入位

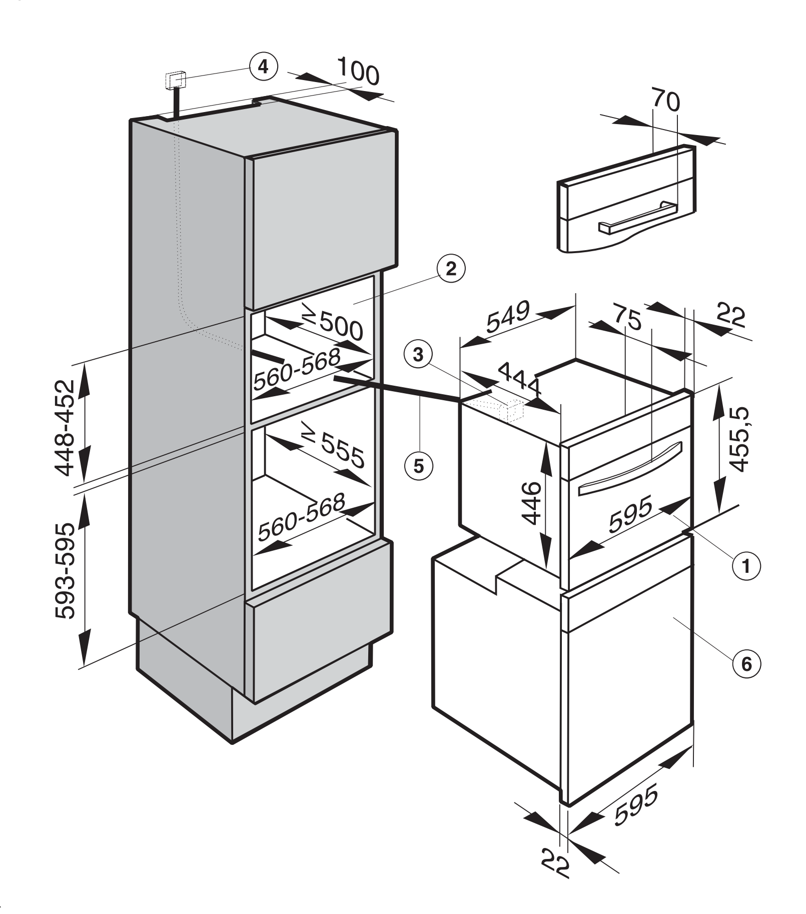
③連接本機與主電源線的入口

④電插座的建議位置
注意: 不要裝在本機後面!

⑤主電源線

注意:如家中有幼童，不建議把本機嵌入工作台下。

連同焗爐安裝於高櫃



① 蒸爐

② 嵌入位

③ 連接本機與主電源線的入口

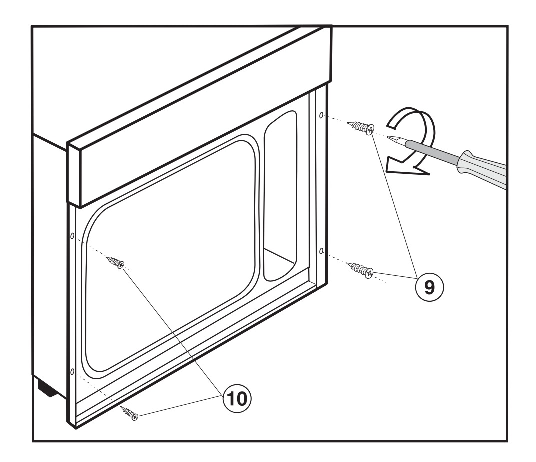
④ 電插座的建議位置
注意: 不要裝在本機後面!

⑤ 主電源線

⑥ 焗爐

安裝蒸爐

■ 把蒸爐推入嵌入位內。校正蒸爐位置後，必須固定本機，以免本機滑動。為此，請把隨附的兩枚 3.5 x 25 毫米木螺絲 ⑨（隨機附上）上緊於本機任何一邊的直邊上（見圖示）。



電力連接

一切電力連接工作，必須由合資格人員進行，並須嚴格遵守國家及當地的安全規例。

由不合資格人員進行安裝、維修等有關工作會有危險。製造商對未獲認可的工程概不負責。

確保進行安裝或維修工作時，本蒸爐已切斷電源。

本蒸爐必須於裝嵌後使用，以確保所有電器零件已妥善遮蔽。帶電部份絕對不可外露。

切勿用延長電線把本機連接電源。它們不能保證本機的安全規定。

蒸爐的**數據牌**上已註明**電壓及額定負載**。請確保上述各項與家中的電源配合。保險絲額定值印在插頭上。

請使用合適的絕緣器、雙極保險絲支脈電路連接器、或符合當地及國家安全規定的保險絲插頭及開關插座連接電源。插座的開關掣必須於裝嵌後仍易於接觸。

如本機安裝後接觸不到插座（視國家而定），所有電極必須安裝額外的斷路裝置。

為加強安全，建議安裝剩餘電流斷流器（Residual Current Device），達到 30 微安便斷流。

關上蒸爐時，絕緣器開關掣兩極之間必須有 3 毫米的間隙（包括開關、保險絲及斷路裝置）。

重要事項

隨附的三芯主電源線，是供連接至單相 230-240 伏 50 赫交流電源。

主電源線內的芯線按照下列顏色分類：

綠 / 黃 = 地線

藍 = 水線

啡 = 火線

警告：本電器必須接地線

安裝

不可重新佈線的插頭(BS 1363)

更換保險絲後，必須裝回保險絲蓋，如失去此蓋，須待換上適合的保險絲蓋後，才可使用插頭。保險絲蓋的正確顏色，應與插頭底部的顏色插相同，或與插頭底部刻字的顏色一致（視乎插頭的設計而定）。

替換的保險絲，必須獲 ASTA 認可符合 BS 1362 ，同時具有正確的額定負載值。替換的保險絲蓋，可向當地的電器供應商或維修代理購買。

重要事項

本機與符合國家及當地安全規例的接地系統妥善連接後，方可保證本機的使用安全。用戶必須測試這基本安全要求，以策安全。如有任何疑問，應由合格技師進行家居供電系統測試。如因接地不良或沒有連接接地系統而引致損壞或受傷（如觸電），本公司概不負責。

如因安裝或連接不妥當，直接或間接引致損壞，本公司概不負責。

使用本機的 Miele@home 系統前，先要安裝 Miele@home 通訊模組。

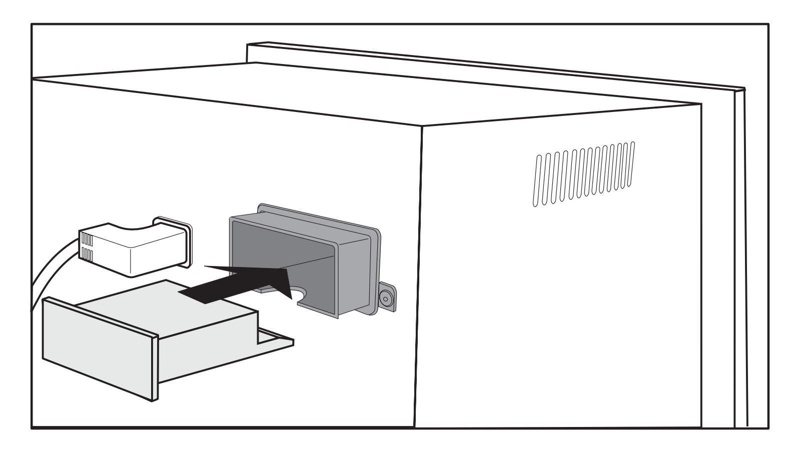
安裝及登入 Miele@home

■ 切斷本機主電源。

■ 旋出固定本機於嵌入位兩邊的螺絲。

■ 把本機拉離嵌入位，直至接觸到心軸（安裝 Miele@home 通訊模組的位置）。

■ 插入 Miele@home 通訊模組。



■ 把本機推回及上緊於嵌入位中。

■ 把本機重接至主電源。

約 60 秒後，用戶便可登入 Miele@home 系統。

有關指示說明隨 Miele@home 系統附上。

■ 啟動 Miele@home 系統。

■ 啟動本機，打開“Settings「 設定 」⚑”目錄。

“Miele@home” 會顯示為其中一個選項。



■ 確定此選項及打開“Sign on(登入)”。

登入程序會開始。請跟從顯示屏指示。此程序需時數分鐘。

完成後，“Sign on successful(成功登入)”信息會在顯示屏顯示。

成功登入後，你可以使用 Miele@home 系統打開有關本機的資料，例如檢查預設烹調程序的進展。

Miele@home 系統的發聲信號，會讓用戶知道例如程序已完成。

如首次登入不成功，請用戶再嘗試。如仍不能解決問題，請聯絡 Miele 維修服務部。

登出 Miele@home

與登入的步驟相同。



Germany:
Miele & Cie. KG
D-33325 Gütersloh
Tel : +49-5241-89-0
Fax: +49-5241-89-20 90
Internet: www.miele.de
E-mail: info@miele.de

M.-Nr. 06 159 580/00